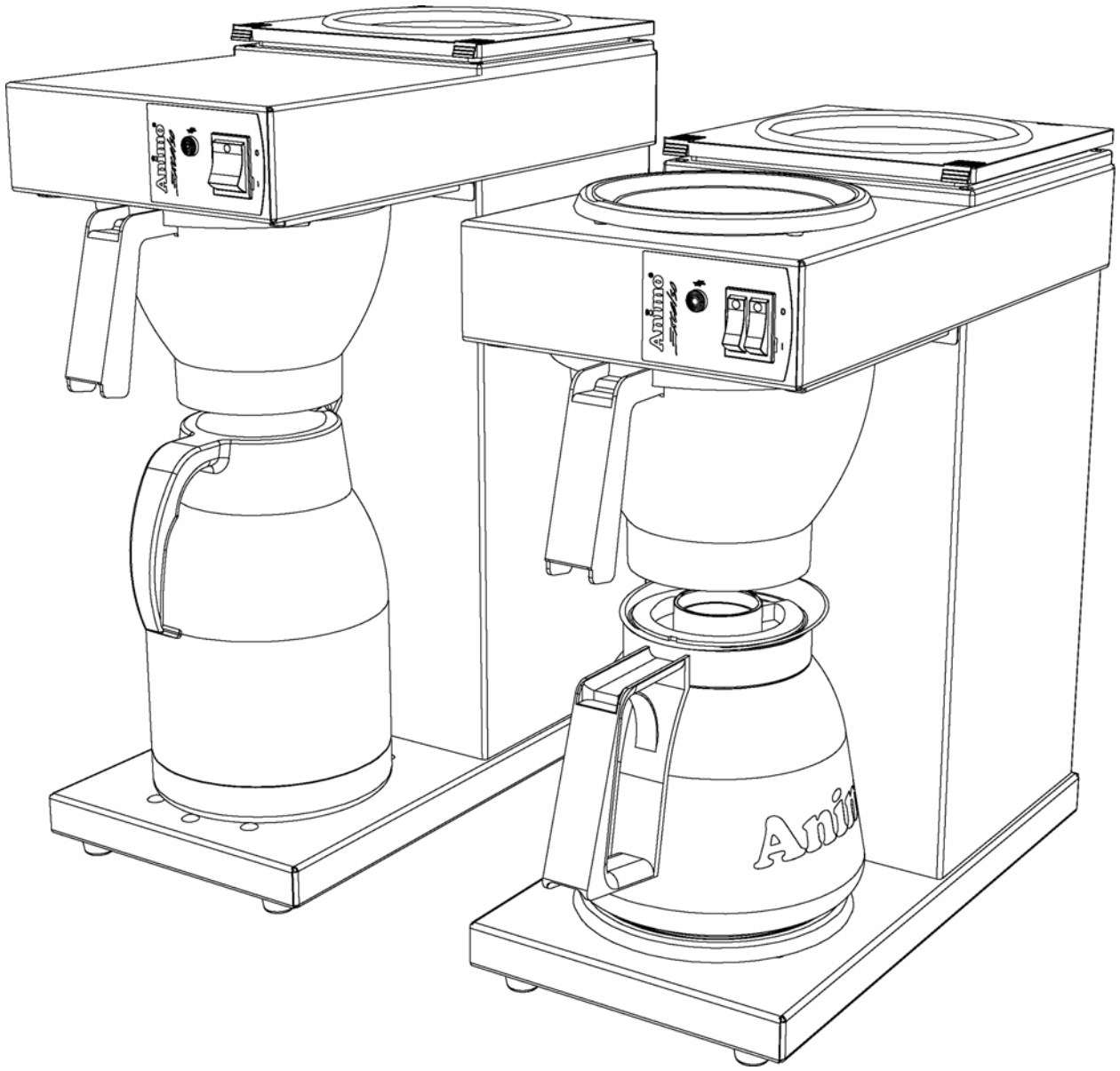
Animo®

Excelso



(NL) Gebruiksaanwijzing

(GB) Manual

(D) Gebrauchsanleitung

(F) Mode d' emploi

Nederlands .....3 NL

English .....10 GB

Deutsch.....17 D

Français… .....24 F

Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG-richtlijnen:

This appliance is in accordance with the following Directives:

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung gemäß den folgenden Richtlinien gebaut:

Cet appareil est conforme aux directives:

EMC 92/31/EEG & 93/68/EEG
LVD 73/23/EEG.

RoHs 2002/95/EEG
WEEE 2002/96/EEG

FOOD 1935/2004/EEG

2007 Animo®

Alle rechten voorbehouden.

Animo behoudt zich het recht voor om onderdelen op elk gewenst moment te wijzigen, zonder voorafgaande of directe kennisgeving aan de afnemer. De inhoud van deze handleiding kan eveneens gewijzigd worden zonder voorafgaande waarschuwing. Deze handleiding is geldig voor de machine in standaarduitvoering. Animo kan derhalve niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade voortvloeiende uit van de standaard uitvoering afwijkende specificaties van de aan u geleverde machine. Voor informatie betreffende afstelling,onderhoudswerkzaamheden of reparaties waarin deze handleiding niet voorziet, wordt u verzocht contact op te nemen met de technische dienst van uw leverancier. Deze handleiding is met alle mogelijke zorg samengesteld, maar Animo kan geen verantwoording op zich nemen voor eventuele fouten in dit boek of de gevolgen daarvan.

All rights reserved.

Animo has the right to change parts of the machine at any time without preceding or direct announcements to the client. The contents of this manual can also be changed without any announcements. This manual is to be used for the standard model/type of the machine. Thus Animo cannot be held responsible for any damage resulting from the application of this manual to the version delivered to you. For extra information on adjustments, maintenance and repair, contact the technical department of your supplier. This manual has been written very carefully. However, Animo cannot be held responsible neither for mistakes in the book nor for their consequences.

Alle Rechte vorbehalten

Animo behält sich das Recht vor, Einzelteile ohne vorherige Bekanntgabe an den Kunden zu ändern. Der Inhalt dieser Anleitung kann ebenfalls ohne vorherige Bekanntgabe geändert werden. Diese Anleitung gilt für die Standardausführung der Maschine. Animo haftet daher nicht für Informationen über Einstellungen, Wartungsarbeiten oder Reparaturen, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers. Diese Anleitung wurde mit grösstmöglicher Sorgfalt hergestellt. Animo haftet jedoch nicht für etwaige Fehler in dieser Anleitung oder für die Folgen solcher Fehler.

Tous droits réservés.

Animo se réserve le droit de modifier les pièces à n'importe quel instant, sans avis préalable et sans obligation de notification au client. Le contenu de ce manuel est également sujet à modification sans avis préalable. Ce manuel s'applique au modèle standard de la machine. Par conséquent, Animo n'est pas responsable pour les dommages éventuels découlant de l'application de ce manuel aux modèles non standard. Pour les renseignements sur certains réglages, les travaux d'entretien ou réparations qui ne seraient pas traités dans ce manuel, Animo ne peut être tenu responsable des erreurs éventuelles ni des dommages qui en découleraient.

F

TABLE DES MATIERES

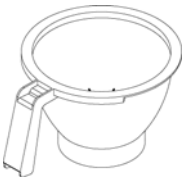
AVANT-PROPOS 25
1. DESCRIPTION GÉNÉRALE 26
2. DONNÉES TECHNIQUES 26
3. INSTALLATION 27
4. PANNEAU DE COMMANDE 28
5. PREMIERE MISE EN SERVICE 28
6. FAIRE DU CAFE 29
7. ENTRETIEN 29
7.1 DÉTARTRAGE 30
8. TRANSPORT 30

CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

90/250

01088 / 1000 pcs.

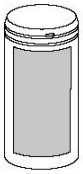
90/250



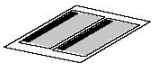
09436

DETARTRANT

1 kg



48x50g



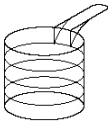
00009 49007

1,8 L

08208

2,0 L

08420



08090

AVANT-PROPOS

Introduction

En premier lieu, nous tenons à vous féliciter pour l'achat d'un de nos produits. Nous espérons que son utilisation vous procurera beaucoup de satisfaction.

Modèles

Le présent mode d'emploi concerne les appareils suivants :

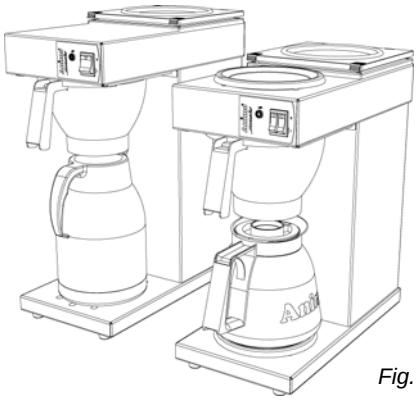


Fig. 1

Excelso T Excelso

Objectif de l'appareil

Cet appareil sert uniquement a faire du café. Tout emploi à d'autres fins peut être dangereux et est absolument interdit. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de tout emploi à d'autres fins que ceu mentionnées ci-dessus.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie en vigueur pour cet appareil font partie des conditions générales de livraison.

Les appareils et l'environnement

L'emballage

Pour éviter des dommages à votre nouvel achat, la machine est emballée soigneusement. L'emballage n'est pas polluant et se compose essentiellement des matériaux suivants:

- carton ondulé
- les éléments de remplissage, se composent de mousse de polyuréthane >PUR< couverte d'un film polyéthylène >PE-HD<. Renseignez-vous auprès du service de voirie dans votre commune pour savoir où déposer les matériaux.

La mise au rancart

Aucun appareil n'est éterne. Quand vous voulez vous débarrasser de votre appareil, votre distributeur le reprendra en général après concertation, et sinon, renseignez-vous auprès de votre commune sur les possibilités de recyclage des matériaux. Tous les composants en plastique ont été codés d'une façon normalisée. Les pièces qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil comme les platines sont des déchets électriques et électroniques. Le revêtement en métal est fait d'acier inoxydable et peut être démonté entièrement.

Lisez attentivement les instructions dans ce document; elles donnent des informations importantes sur la sécurité lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien. Conservez soigneusement ce document pour toute consultation ultérieure.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Figure 2
1. Réservoir d'eau
2. Porte filtre
3. Pichet isotherme
4. Plaque de maintien en température supérieure
5. Panneau de commande
6. Verseuse verre
7. Plaque de maintien en température inférieure

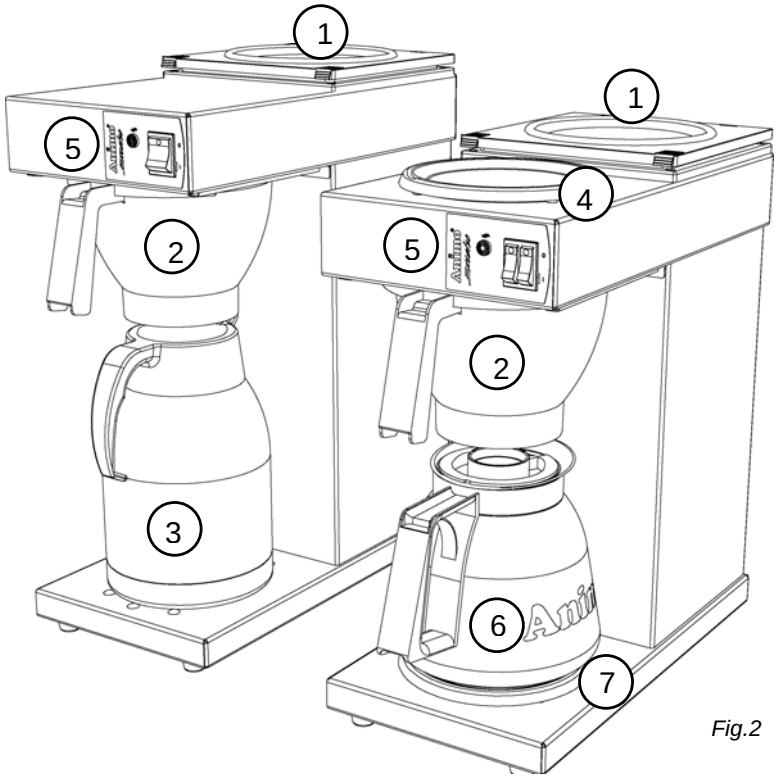


Fig.2

Excelso T **Excelso**

2. DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	**Excelso T**	**Excelso**
Article no.	10385	10380
Réserve de café	2,0 l / 16 tasses	1,8 l / 14 tasses
Capacité horaire pour le café	18 l / 144 tasses	18 l / 144 tasses
Temps de passage par verseuse	5-6 min.	5-6 min.
Production minimale de café	½ kan	½ kan
Papier-filtre	90/250	90/250
Alimentation électricité	1N~ 220-240 V	1N~ 220-240 V
Fréquence	50-60 Hz	50-60 Hz
Puissance	2100 W	2250 W
Poids emballé	6 kg.	6 kg.
Poids à vide	8 kg.	8 kg.
Dimensions Voir avenière page	Fig. 6	Fig. 7

Sous réserve de modifications techniques

AVERTISSEMENT ⚠

- Lors de pannes ou de réparations qui nécessitent l'ouverture de la machine, toujours débrancher le câble électrique au préalable.
- Ne jamais placer la machine dans des endroits où la température peut descendre en dessous de zéro degré; il reste en effet toujours de l'eau dans la machine.
- Toujours utiliser une prise munie d'un branchement TERRE.
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Toujours faire effectuer les réparations éventuelles par un spécialiste.
- Veiller à ce que le câble électrique ne touche jamais les plaques de maintien en température lors de leur utilisation; celles-ci deviennent très chaudes.

3. INSTALLATION

- Uniquement adapté pour une utilisation en intérieur.
- Non adapté pour une utilisation dans des locaux humides.
- Non adapté pour des locaux présentant un risque d'explosion.

Préparatifs de la mise en place

- Placez l'appareil à hauteur de buffet et sur un support solide et plat, capable de supporter le poids de l'appareil (plein).
- Placez l'appareil à l'horizontale et de façon à éviter tout dommage en cas de fuite.
- Le conduit d'alimentation le raccordement électrique doivent se trouver au maximum à 50 cm de l'installation.

Déballage

La machine a été emballée soigneusement pour éviter des dommages alors de l'achat.
Vous devez enlever prudemment l'emballage sans utiliser des objets aigus. Contrôlez si l'appareil est complet. Enlever le film plastique protecteur sur les parois en inox.

L'appareil est accompagné des accessoires suivants :

	Excelso T	Excelso
Porte filtre 90/250	1	1
Verseuse verre 1,8 L	1	-
Pichet isotherme 2,0 L	-	1
Mode d'emploi	1	1

Si des pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre distributeur.

4. PANNEAU DE COMMANDE

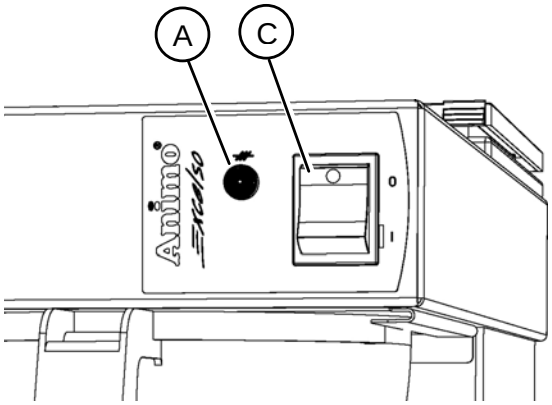


Fig. 4

Excelso T (fig. 4)

A. Lampe témoin
C. Interrupteur Marche/Arrêt

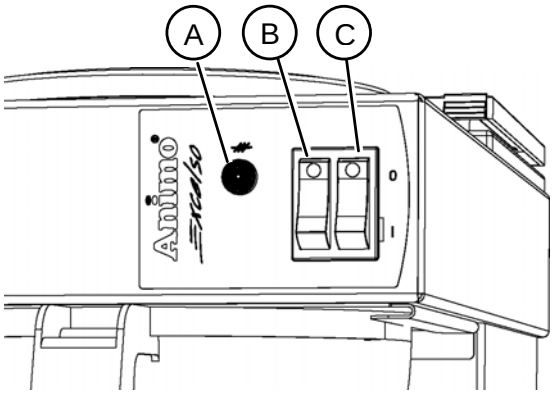


Fig. 3

Excelso (fig. 3)

A. Lampe témoin
B. Interrupteur Marche/Arrêt plaque de maintien supérieure
C. Interrupteur Marche/Arrêt et Marche/Arrêt plaque de maintien inférieure

5. PREMIÉRE MISE EN SERVICE

Ce chapitre décrit le rinçage du système d'eau chaude: lorsque l'appareil est mis en service pour la première fois, lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d' semaine, par exemple après une période de vacances.

1. Verser une verseuse d'eau **froide** dans le réservoir.
2. Attendre 3 minutes afin de laisser l'eau pénétrer dans la machine.
3. Placer un porte filtre dans son emplacement et une verseuse vide sur la plaque inférieure (*).
4. Brancher la machine et la mettre en marche au moyen de l'interrupteur principal (fig. 3C / 4C).
5. La lampe témoin de la machine s'allume (fig. 3A / 4A) et ne s'éteindra que lorsque la machine aura terminé la production.

Si la lampe témoin ne s'allume pas, il se trouve de l'air dans le système. Contrôlez les arrivées d'eau au fond du réservoir (fig. 5) et la présence d'éventuelles bulles d'air. Vous pouvez les enlever avec par exemple un crayon.

(*) si présent

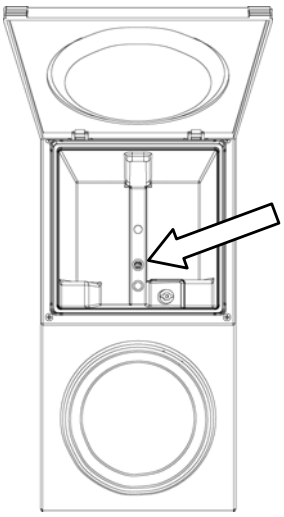


Fig. 5

6. FAIRE DU CAFE

Règles de base pour faire du café.
- Utiliser du café moulu.
- Tenir les pots et le porte filtre propres!
- Remplir le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide.

Verseuse	Caraffe	Thermos
Capacité	1,8 litres	2 litres
Café	65-90 grammes	70-100 grammes

1. Placer un papier-filtre 90/250 dans le porte-filtre avec la quantité de café moulu correspondante à vos besoins et votre goût (mouture moyenne et surtout pas trop fine).
2. Remplir le réservoir de la machine à café avec de l'eau **froide** et mettre une verseuse sur la plaque inférieure (*). **Attention!** remplir la machine au minimum d'une 1/2 verseuse sinon the processus de production ne va pas démarrer !
3. Contrôler que la machine est bien prête à l'emploi (fig. 3C / 4C) et mettre en route la chauffe de la plaque inférieure de maintien en température (*).
4. La lampe témoin (fig. 3A / 4A) de la machine à café s'allume, la production commence.
5. Lorsque la lampe s'éteint, la production est terminée; attendre environ 1 minute pour permettre à l'eau retenue dans le marc de café de bien s'égoutter.
6. S'il faut refaire une production, mettre la verseuse pleine sur la plaque de maintien en température supérieure (*) après avoir enclenché la chauffe au moyen de l'interrupteur (fig. 3B).
7. Après avoir rincé le porte-filtre, la machine est prête pour une nouvelle production.

(*) si présent

7. ENTRETIEN

AVERTISSEMENT ⚠
- Toujours rester près de la machine pendant l'entretien.
- Lors du détartrage, bien suivre les indications du fabricant du détartrant.
- Il est conseillé, lors d'un détartrage, de porter des lunettes et des gants protectrices.
- Bien rincer la machine au minimum 3 fois après un détartrage.
- Bien se laver les mains après un détartrage.
- Ne pas immerger ni asperger la machine.
- Ne jamais nettoyer les plaques de maintien en température avec un produit récurant ni un objet acéré afin d'éviter la formation de rayures sur la surface en téflon.
- Faire effectuer les éventuelles réparations par un spécialiste.

Entretien de l'appareil et ses accessoires
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide, éventuellement avec un détergent doux (pas agressif).
- Ne pas employer d'abrasifs à cause des risques d'éraflures et de tâches mates.
- Les verseuses en verre et le porte-filtre peuvent être lavés normalement et puis rincés. Attention: Il est déconseillé de laver le porte-filtre dans une machine à laver professionnelle; le filtre est trop léger et peut aller flotter et se détériorer.

7.1 DÉTARTRAGE

Pendant l'utilisation, il peut se poser une formation de tartre. Pour le bon fonctionnement de la machine et une économie d'énergie, il est nécessaire le détartrer régulièrement.

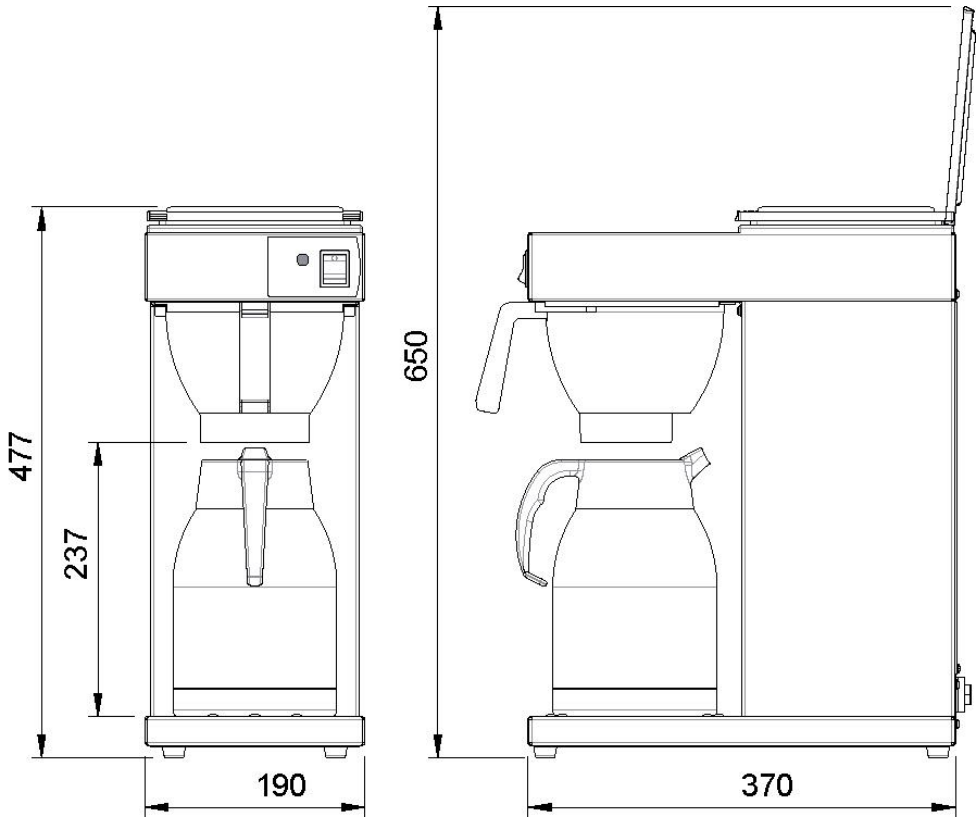
1. Avant le détartrage, toujours lire le mode d'emploi de l'acide employé. Nous vous conseillons d'utiliser le détartrant Animo.
2. Faire dissoudre un sachet Animo de détartrant de 50 grammes pour 1 litre d'eau chaude de 60 - 70°C.
3. Glisser un porte filtre et mettre une verseuse vide en dessous.
4. Verser prudemment la dissolution dans le réservoir et allumer l'appareil; la dissolution passera maintenant a travers le système de chauffe pour arriver dans la verseuse. Laisser le couvercle du réservoir ouvert!
5. Eteindre l'appareil après 1 minute a l'aide de l'interrupteur (fig. 3C / 4C).
6. Attendre pendant ca. 2 minutes. La solution réagit maintenant avec le tartre dans le système de chauffe.
7. Allumer de nouveau l'appareil après le temps d'attente, et faire passer le reste de la solution a travers le système.
8. Rincer.
9. Après le détartrage, faire 3 fois le processus de production du café, mais sans utiliser de café ni de papier filtre. Ne pas oublier de vider le pot entre-temps.
10. Eteindre l'appareil et bien nettoyer le porte filtre et la verseuse.
11. L'appareil est maintenant prêt pour le service.

8. TRANSPORT

Les points suivants devront être suivis pour transporter l'appareil:

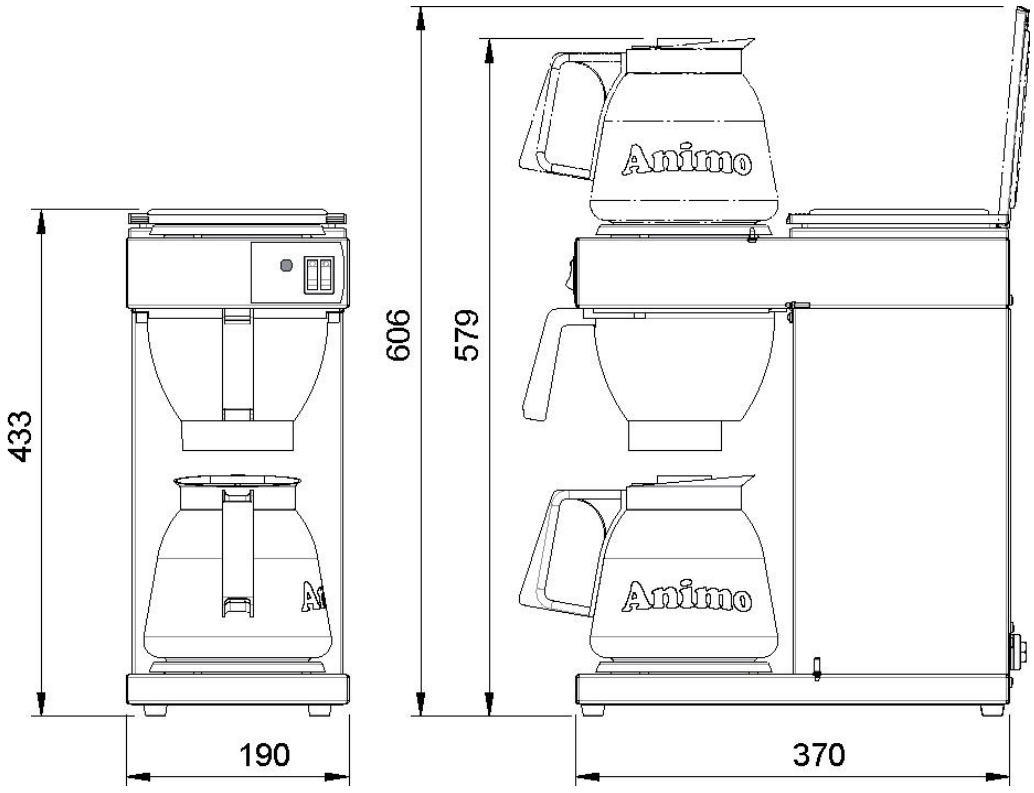
1. Débrancher l'appareil et enlever la prise.
2. Enlever le thermos, le filtre inséré et les couvercles des réservoirs.
3. Retourner l'appareil au-dessus de l'évier pour faire évacuer toute l'eau.
4. Remettre les éléments en place.
5. Alors, l'appareil pourra être transporté.
6. Suivre les instructions du chapitre « Installation » quand l'appareil sera remis en place.

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions



Excelso T

Fig. 6



Excelso

Fig. 7

Animo®

Excelso

Animo B.V. Headoffice
Dr. A.F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands
Tel. no. +31 (0)592 376376
Fax no. +31 (0)592 341751
E-mail: info@animo.nl
Internet: http://www.animo.nl

NVLG

ISO 9001
KEMA CERT. NR. 36507
ERKEND DOOR DE RAAD VOOR DE CERTIFICATIE

Rev. 2.0 04/2007 Art.nr. 09888